

商品名	規格/売価 (税込)
ローズホテル洋食二段おせち	2段18品/29,800円
お品書き	原材料原産地 (主要な原料のみ)
<b>【一の重】</b>	
1 鮑のトマト煮 プロヴァンス風	鮑 (韓国他) トマト (イタリア・中国他)
2 鱸と白身魚のムースの重ね焼き	ぐち、いとより (タイ他)
3 牛ヒレ肉のロースト 黒胡椒風味 レホール添え	牛肉 (オーストラリア他) レホール (中国他)
4 仔羊の香草焼きディジョンスタイル セミドライトマト添え	仔羊肉 (オーストラリア他)
5 胡桃で纏った カマンベールチーズ	カマンベール (フランス他) 胡桃 (アメリカ他)
6 渋皮のマロングラッセ	栗 (韓国他)
7 ハーブチキンのキッシュ仕立て	鶏肉 (日本他)
8 プラムの赤ワイン煮	プラム (アメリカ他)
<b>【二の重】</b>	
9 モリコ茸とトリュフ入りフォアグラの フラン マデラソース	フォアグラ (ハンガリー他) トリュフ (イタリア他) モリコ茸 (チリ、アルゼンチン他)
10 軽く燻製をかけた帆立貝のソテー サフラン風味	帆立貝 (日本他)
11 サーマントラウトディル風味 ゲーバーベリー添え	鮭 (ノルウェー他)
12 テリーヌ・ド・カンパーニュ	豚肉 (カナダ他) 鶏レバー (日本他)
13 蟹爪の香味フライ	蟹爪 (カナダ、アメリカ他)
14 彩り野菜のグレッグ	紅心大根、セルリー、ペコロス (日本他)
15 オマール海老とスモークパーナ貝の フイヤベース仕立て	オマール海老 (カナダ他) ムール貝 (ニュージーランド他)
16 マグレ鴨の蜂蜜風味 香味焼きとオレンジマーマレード	鴨肉 (ハンガリー他) オレンジ (アメリカ他)
17 甘鯛のパイ包み焼き 西京風味	鯛 (ベトナム他)
18 マンガリツァ豚のリエット仕立て 白いんげん豆のサラダ添え	豚肉 (ハンガリー他)